

# Brut Rosè

Vino Spumante di qualità

Metodo Classico



---

*Qualificazione* spumante brut metodo classico

---

*Uve* negroamaro e chardonnay

---

*Vinificazione* spumantizzazione - presa di spuma con metodo classico (rifermentazione in bottiglia) con permanenza sui lieviti di 30 mesi

---

*Liqueur* composizione della Rosa del Golfo a base di Vigna Mazzi

---

*Durata* 2 - 3 anni

---

*Gradazione alcolica* 12%

---

*All'occhio* rosa delicato ,con riflessi dorati . Bollicine finissime tipiche del metodo classico

---

*Al naso* Elegante e fine, con ricordi di piccoli frutti rossi

---

*Al palato* grande stoffa , morbido ed elegante , di piacevolissima beva

---

*Al servizio* 6 - 8°

---

*Abbinamenti gastronomici* ottimo per l'aperitivo e gli antipasti, di grande classe con tutte le specialità a base di pesce e crostacei

---